PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación**: Fortalecimiento en cosecha y beneficio de cacao.
- **Código del Programa de Formación**: 73310031
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada) N/A
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada) N/A
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada) N/A

- **Competencia**: Cod: 270401096 Beneficio del grano de Cacao.

- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar**:
- 1. Preparar las instalaciones y equipos para el beneficio del grano, de acuerdo con criterio técnico. 8 horas
- 2. Realizar el proceso de beneficio del grano de cacao, según criterios técnicos y normativa de calidad. 20 horas
- 3. Monitorear variables de operación en el beneficio del grano de cacao de acuerdo con criterios técnicos y normativa. 12 horas
- 4. Proponer acciones de mejora al beneficio del grano de cacao de acuerdo al requerimiento técnico y normativa. 8 horas

- Duración de la Guía: 48 horas

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz, por medio de ésta guía, logrará ampliar sus conocimientos, destrezas y la aplicación práctica sobre actividades relacionadas con el beneficio del grano de cacao: instalaciones para el beneficio, uso de equipos e insumos, concepto y aplicaciones para mejorar la calidad del grano, realizar fermentación, secado, empaque, almacenamiento del grano, registros de información sobre cantidad, calidad y los procesos de beneficio, son procedimientos de gran importancia para mejorar la calidad del grano de cacao.

Su aprendizaje será enfocado para facilitar la participación, promover la interacción grupal, habilidades individuales, haciendo uso de los conocimientos previos para el desarrollo integral, aplicado a conservar las características de calidad del grano de cacao, con el fin de generar valor agregado al producto facilitando la comercialización y el mercado.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es)	Ambiente Requerido	Materiales
1. Determinar las condiciones de las instalaciones, equipos para el beneficio del grano. Exposición del instructor sobre condiciones de las instalaciones, equipos para el beneficio de cacao. Grupal / Presencial	unidades productivas	Papel bonn, cartulina, papel carta cuadriculado, marcadores, lápices, borrador, libreta de apuntes.
2. Describe las características de calidad del grano. Exposición del instructor sobre las características de calidad del grano, según la norma NTC 1252. Conversatorio. Grupal / Presencial	unidades productivas	Papel bonn, cartulina, papel carta cuadriculado, marcadores, lápices, borrador, libreta de apuntes.
3. Reconocer el proceso para el beneficio del grano. Taller para identificar las etapas del proceso de beneficio, (fermentación, secado, empaque, almacenamiento, transporte) del grano de cacao. Grupal / Presencial	Unidad productiva, escuelas, salón comunal, fincas aprendices	Papel bonn, cartulina, papel carta cuadriculado, marcadores, lápices, borrador, libreta de apuntes.
4. Ejecutar labores en el proceso de beneficio. Demostración de método en las instalaciones de beneficio, etapa de fermentación, secado, empaque, almacenamiento, transporte del grano. Grupal / Presencial.	Unidad productiva, escuelas, salón comunal, fincas aprendices	Papel bonn, cartulina, papel carta cuadriculado, marcadores, lápices, borrador, libreta de apuntes.
5. Interpretar las variables que afectan el beneficio del grano. Exposición del instructor sobre la influencia de las variables en la calidad del grano, actividades de “modelaje de casos” y “socialización de experiencias” para interactuar con los aprendices. Grupal / Presencial	Unidad productiva, escuelas, salón comunal, fincas aprendices	Papel bonn, cartulina, papel carta cuadriculado, marcadores, lápices, borrador, libreta de apuntes.

6. Valorar la información registrada en los procesos de beneficio. Conversatorio Instructor- Aprendices para interpretar y organizar la información relacionada con el beneficio del grano. . Grupal / Presencial	Unidad productiva, escuelas, salón comunal, fincas aprendices	Papel bonn, papel carta cuadriculado, marcadores, lápices, borrador, libreta de apuntes.
7. Argumentar las acciones de mejora. Actividad sobre "situaciones problema" taller de participación sobre acciones de mejora para el proceso de beneficio. Individual / Presencial	Unidad productiva, escuelas, salón comunal, fincas aprendices	Papel bonn, papel carta cuadriculado, marcadores, lápices, borrador, libreta de apuntes.
8. Evaluar la información registrada. Conversatorio para analizar y evaluar la información registrada en el proceso de beneficio de cacao. Grupal / Presencial	unidades productivas	Papel bonn, papel carta en blanco y cuadriculado, marcadores, lápices, borrador, libreta de apuntes. Formatos de registros impresos

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Actividad de Aprendizaje	**Determinar condiciones de las instalaciones equipos para el beneficio y mejorar las características en la calidad del grano**	
Evidencias de Aprendizaje	**Criterios de Evaluación**	**Técnicas e Instrumentos de Evaluación**
Evidencias de Conocimiento: Cuestionario de preguntas abiertas, de selección múltiple y falso/ verdadero, relacionadas con alistar las instalaciones, equipos y requisitos de calidad en el proceso de beneficio del grano.	1. Acondiciona las instalaciones y equipos para el proceso de beneficio del grano. 2. Interpreta los requisitos de calidad en el proceso de beneficio del grano, de acuerdo a criterios técnicos.	Técnica: Responde a preguntas: Instrumento: Cuestionario Impreso/oral.

Evidencias de Desempeño: Desempeño sobre Selección y clasificación de los granos de cacao, según requisitos de calidad.	3. Verifica requisitos de calidad del grano de cacao de acuerdo a parámetros técnicos.	Técnica: Observación directa Instrumento: Lista de verificación de producto.

Actividad de Aprendizaje	**Reconocer y realizar los procesos para el beneficio del grano de cacao.**	
Evidencias de Aprendizaje	**Criterios de Evaluación**	**Técnicas e Instrumentos de Evaluación**
Evidencias de Desempeño: Desempeño sobre realizar las etapas (fermentación, secado, empaque, almacenamiento, transporte) del proceso de beneficio. Da uso adecuado a los residuos de los procesos de beneficio. **Evidencias de Producto:** Presenta la información registrada del proceso de beneficio del grano.	1. Ejecuta labores del proceso de beneficio del grano de cacao teniendo en cuenta criterios técnicos. 2. Dispone residuos del beneficio del grano de cacao de acuerdo a normativa. 3. Presenta registros diligenciados del beneficio del grano de cacao de acuerdo con procedimiento establecido.	Técnica: Observación directa Instrumento: Lista de chequeo de desempeño Técnica: Observación directa Instrumento: Lista de verificación de producto.

Actividad de Aprendizaje	**Interpretar las variables y valorar la información registrada de los procesos de beneficio del grano**	
Evidencias de Aprendizaje	**Criterios de Evaluación**	**Técnicas e Instrumentos de Evaluación**
Evidencias de conocimiento: Cuestionario con preguntas de selección múltiple, y de aperar concepto/palabra, sobre las variables de producción.	1. Comprueba las variables de producción del beneficio del grano de cacao según procedimiento técnico.	Técnica: Responde a preguntas: Instrumento: Cuestionario Impreso/oral.

Evidencias de producto: Muestra la información registrada de las variables que intervienen en el beneficio del grano	2. Registra la información del proceso de beneficio del grano de cacao teniendo en cuenta procedimiento establecido.	Técnica: Observación directa Instrumento: Lista de verificación de producto.

Actividad de Aprendizaje	**Argumentar las acciones de mejora, evaluando la información registrada**	
Evidencias de Aprendizaje	**Criterios de Evaluación**	**Técnicas e Instrumentos de Evaluación**
Evidencias de conocimiento: Cuestionario con preguntas problémicas para proponer posibles soluciones al proceso de beneficio del grano de cacao. **Evidencias de producto:** Presenta la información registrada sobre el proceso de beneficio y calidad del grano.	1.Propone acciones de mejora al beneficio del grano de cacao de acuerdo al requerimiento técnico y normativa. 2.Presenta informe del proceso de beneficio y calidad del grano, según criterios técnicos y procedimiento establecido.	Técnica: Responde a preguntas: Instrumento: Cuestionario Impreso/oral Técnica: Observación directa Instrumento: Lista de verificación de producto.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Beneficio: Proceso que busca mejorar y conservar la calidad de un producto agrícola, después de la cosecha y antes de la transformación final.

Calidad: Conjunto de propiedades de un producto que permiten caracterizarlo y valorarlo con respecto a otros de similar proceso.

Demostración de método: Técnica de campo, utilizada para explicar una actividad específica que busca mejorar la producción y calidad de un producto.

Fermentación: Primera etapa del proceso de beneficio, fundamental para mejorar el sabor, aroma y facilitar el secado del grano.

Norma NTC 1252: Norma técnica colombiana expedida por Fedecacao, para determinar y evaluar las condiciones de calidad del grano para su comercialización.

Modelaje de casos: Actividad de participación grupal, basada en exponer una situación de experiencia general o particular, para socializar en relación a un tema de conocimiento.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Compañía Nacional de Chocolates SAS. (2019) Cosecha, beneficio y calidad del grano. Pdf. 36 Pág.

Fedecacao.(2016) Guía técnica para el cultivo de cacao, Séptima Edición, Bogotá, Colombia.

Coexca. (2017) Colombia exporta Cacao, Guía de buenas prácticas de cosecha, fermentación y secado para producción de cacaos especiales, Bogotá DC. Pdf 60 Pág.

Virtualpro. Biblioteca virtual, procesos industriales, glosario de términos. Consultado el 29/10/2020 https://www.virtualpro.co/biblioteca/buscar?q=&categoria=agricultura-agroforesteria-pesca-y-caza&subcat=4

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Daner Lorenzo Pinto Forero**	**Instructor**	**Agrícola**	**30/10/2020**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					